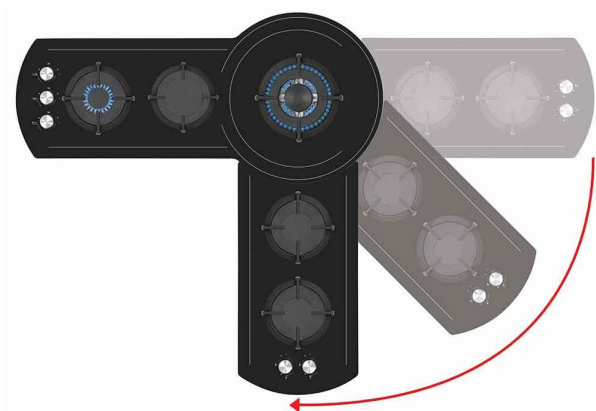


TECNO



COOKTOP ROTA THV100

VOLTAGEM 220 V

COOKTOP ROTA THV100

Seu inovador design angular proporciona um melhor aproveitamento dos espaços na cozinha ao permitir aplicação em bancadas de penínsulas, cantos e espaços gourmet.

O cooktop se adapta ao formato de cada tipo de bancada permitindo aplicações em ângulos de 90° a 270° oferecendo liberdade de aplicação em todos os formatos de cozinhas.

Em cozinhas gourmet com espaço para refeições integrado à bancada os 5 queimadores em linha ao longo dos 151 cm do THV100 oferecem total interação entre o chef e seus convidados.

Único cooktop de design angular no mercado com recursos de alta performance culinária que encantam a visão e o paladar dos mais sofisticados chefs e gourmets.

Fabricado na Comunidade Européia, o THV100 possui queimadores profissionais Sabaf que oferecem calor sob medida para todos os tipos de preparo, proporcionando resultados culinários memoráveis.

Com o potente queimador Triplo, com calor de 1.600 W a 3.500 W transforme o desafio de preparar grandes receitas em deliciosos momentos gastronômicos.

A superfície selada sem frestas e as trempes não porosas com esmaltamento anti-aderente são fáceis de limpar mantendo uma aparência impecável do cook top em cozinhas integradas à outros ambientes.

Os cook tops TECNO proporcionam total aproveitamento dos espaços no móvel abaixo da bancada graças ao seu robusto isolamento térmico, necessitando de apenas 3 cm de espaço de ventilação na sua parte inferior.

A TECNO

Marca criada em 2009 pela Lofra Sud America é reconhecida por oferecer eletrodomésticos com características técnicas especiais. Eles são desenvolvidos para atender as necessidades específicas dos amantes da arte culinária no Brasil.

Suas 3 linhas completas de produtos são compostas por refrigeradores, adegas, cervejeira, frigobar, fornos de embutir, fornos combinados com micro-ondas, gavetas aquecidas, cooktops a gás e a indução, coifas de parede e de ilha.

Os produtos TECNO são uma das melhores escolhas dos aficcionados da culinária e gastronomia refinadas que buscam produtos a altura de suas elevadas expectativas.

DIFERENCIAIS

Performance



Potente Queimador Triplo

Oferece um amplo controle de chama, variando de 1.600 W a 3.500 W. Ideal para o preparo de todos os tipos de alimentos e no uso de grandes panelas ou de receitas que necessitam de calor muito forte.

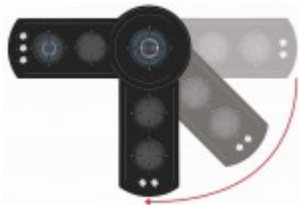
Queimadores Profissionais Sabaf

Em 4 diferentes tamanhos, oferecem uma maior amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.



Beleza

Inovador Design Angular



O cooktop se adapta a forma da sua bancada, em ângulos de 90° a 270°. Proporciona melhor aproveitamento dos espaços devido a sua versatilidade de instalação.

Ideal nas Bancadas em Penínsulas e Cantos

Proporciona melhor aproveitamento dos espaços em todos os formatos de cozinhas.



Aplicação em Bancadas Gourmet

Os 5 queimadores em linha ao longo dos 151 cm do THV100 oferecem total interação entre o chef e seus convidados.

Eficiente Isolamento Térmico

Permite aplicar gavetas logo abaixo do cooktop com distância de apenas 3 cm de altura para melhor aproveitamento dos espaços no móvel da bancada.



Mesa Vitrocerâmica Espelhada

Com refinadas bordas arredondadas e superfície selada sem frestas fácil de limpar, mantém uma aparência impecável do cooktop em cozinhas integradas à outros ambientes.

Praticidade



Suporte de Panelas Wok

Acessório que permite utilizar panelas Wok com mais praticidade e segurança no queimador Triplo.

Mesa Selada

Totalmente vedada e com cantos arredondados, maior facilidade de limpeza.



Trempe com Design Curvo

Em ferro gusa com esmalte anti-aderente fáceis de limpar. Durabilidade por toda a vida, ideais para uma utilização intensa do cooktop.

Segurança



Produto com Certificação RoHS

Elimina a utilização de substâncias perigosas na fabricação dos produtos TECNO, tais como o chumbo, mercúrio, cádmio e certos tipos de cromo e bifenil.

2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.



Sistema de Segurança Gas-Stop

Presente em todos os queimadores da mesa, usa sensores ultra rápidos que cortam o gás caso a chama acidentalmente se apague.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 22.40 Kg

Profundidade 490 mm

Altura 250 mm

Largura 1020 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 20.10 Kg

Profundidade 420 mm

Altura 95 mm

Largura 1510 mm

PRODUTO

Cor vidro espelhado preto.

Classificação energética da mesa Não aplicável por ser um produto semi-profissional.

Garantia 1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Tecno.

Fabricação Comunidade Européia.

MESA

Queimadores profissionais com Gas-stop 5

Queimadores com Dual Flame 1

potência do queimador pequeno 280 a 950 W

potência do queimador médio 350 a 1.700 W

potência do queimador grande 650 a 2.900 W

potência do queimador Dual Flame 1.600 a 3.500 W

Suporte de panela Wok Para uso no queimador triplo.

INSTALAÇÃO

Tensão 220 V

Conexão elétrica possui cabo elétrico com plugue de 3 pinos redondos padrão Inmetro de 10 A.

Altura do cook top sobre a bancada 6 cm

Espaçamento horizontal mínimo para embutimento do cook top sobre um forno 3 cm

Grupo Tecno

Distribuidor oficial LOFRA, Bertazzoni, Tecno e Elica no Brasil.

LOFRA®

BERTAZZONI

TECNO

elica

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 041 5757

VENDAS DIRETAS AO CONSUMIDOR

0800 757 5757

Rua Tomazina, 79 - Pinhas, PR - CEP 83325-040

CNPJ: 03624173/0001-79